



Dalgona mit Erdbeeren oder anderen Früchten

Rezept für: 2 Portionen

Zutaten:

40 g Zucker oder Xylit
90 g Erdbeeren, tiefgekühlt oder andere TK-Früchte oder -Beeren
100 g H-Milch, Fettgehalt: 0,1%-1,5%, eiskalt (nach ca. 1 Stunde im Gefrierfach)
außerdem (später ins Glas):
2x 125 - 200 ml Milch (evtl. Eiswürfel)

Zubereitung:

Zubereitung Fruchtschaum für Pürierstab, Handmixer oder Thermomix®

Die gefrorenen Beeren oder Früchte mit dem Zucker pürieren.
Das Zubehör zum Sahne schlagen auf das verwendete Gerät stecken (zum Beispiel Schlagscheibe oder Rührhaufsatz (Thermomix)).
100 g eiskalte Milch zu den pürierten Beeren dazu geben und solange schlagen bis ein fester Schaum entsteht (Thermomix: 2 Minuten/Stufe 4).
Die Milch in 2-3 Gläser füllen, eventuell Eiswürfel dazu geben und den Dalgona Schaum oben drauf geben.
Sofort servieren.

Tipps, damit es sicher klappt:

Die Milch muss H-Milch mit geringem Fettanteil sein.
Außerdem muss sie eiskalt, am besten leicht angefroren sein (am besten 1 Stunde vorher ins Gefrierfach legen).
Zuckermenge kann geändert oder auch ganz weg gelassen werden.

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/fruchtige-alternative-dalgona-mit-erdbeeren/>